

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 16 Bydgoszcz / Bromberg, 24. April 1938

Zuckerrübenanbau für Futterzwecke?

Von Dr. Helmut Koch, Reichsnährstand, Berlin.

Nach wie vor ist eine ausreichende Versorgung der Viehbestände mit wirtschaftseigenem Futter eine Hauptsorge des Wirtschaftsleiters. Dabei wird häufig übersehen, daß nicht allein der Eiweißfutterbedarf sicherzustellen ist, sondern auch der Bedarf an stärkereichen Futtermitteln. Besonders in Wirtschaften, die früher erhebliche Mengen Getreide zu Futterzwecken verwendeten, entstehen hier häufig Lücken, deren Ausfüllung Sorge bereitet. Für die Erzielung der notwendigen Stärkewertmengen kommen in erster Linie Massenerträge liefernde Wurzelfrüchte in Frage, auf leichtem Boden vorwiegend die Kartoffel, auf besseren Böden die Rübe. **Wenn man die Futterwerterträge dieser einzelnen Pflanzen miteinander vergleicht, so liefert die Kartoffel je Hektar rund 2800 Kilogramm verdauliche Nährwerte, die Futterrübe 2400 und die Zuckerrübe 6500.** Dieses Futterwertverhältnis wird noch dadurch günstiger, daß die Zuckerrübe gegenüber Futterrüben mehr als die doppelte Menge und gegenüber Kartoffeln sieben Mal so viel Eiweiß erzeugt. Diese Dinge wurden bisher viel zu wenig beachtet, so daß die praktische Nutzanwendung die Entdeckung einer neuen Futterpflanze bedeutet. Bisher haben nur diejenigen Anbauer Wert auf die Zuckerrübe gelegt, die bereits im Rahmen ihrer bisherigen Wirtschaft Zuckerrüben auf Grund eines Lieferrechts an eine Zuckerfabrik anbauten. Für diese Betriebe war zwar die Nebennutzung des Rübenblattes und der zurückerhaltenen Rübenschnitzel durchaus notwendig für die Erhaltung des Viehbestandes, sie betrachteten jedoch den Zuckerrübenanbau in der Hauptsache unter dem Gesichtspunkt des Rübengeldes und übersahen, daß die Futtererzeugung ihnen höhere Werte schaffte als das Rübengeld an sich, vor allem, wenn an den Einfluß des Zuckerrübenanbaues auf die Humusversorgung, Bodenkultur und damit die Gesamterträge der Wirtschaft gedacht wird.

Erst die Maßnahmen der Hauptvereinigung der deutschen Zuckerwirtschaft über die Ausdehnung des Rübenanbaues im Interesse einer besseren Versorgung mit kohlehydratreichen Futtermitteln rückten den Zuckerrübenanbau in das richtige Blickfeld. Nachdem nunmehr die Leistung der Zuckerrübe als Futterpflanze wohl allgemein anerkannt ist, wird es auch notwendig sein, ihren Anbau ohne Rücksicht auf bestehende Lieferrechte zu vergrößern, wenn bestimmte Voraussetzungen hierfür gegeben sind. Dabei wird ein Anbau von Zuckerrüben außerhalb der Lieferrechte in erster Linie im Interesse der Erzeugung größerer Mengen wirtschaftseigener Futtermittel in Frage kommen, erst in zweiter Linie kann überlegt werden, inwieweit Zuckerrüben auch zur Erzeugung von Kraftfuttermitteln für den Markt anzubauen sind. In letzterem Fall ist erforderlich, daß die Verarbeitung der anfallenden Rüben und gegebenenfalls auch des Rübenblattes in wirtschaftlich arbeitenden Trocknungsanlagen sichergestellt ist und vorher geklärt wird, ob eine Absatzmöglichkeit für diese Futtermittel besteht. Es muß also in jedem Fall vorher die Zustimmung der Hauptvereinigung der deutschen Zuckerwirtschaft, die diese Futtermittel bewirtschaftet, eingeholt sein, außerdem auch feststehen, daß eine größere Anbaufläche mit langfristigen Anbauverpflichtungen vorhanden ist. Ohne diese Voraussetzungen und ohne das Vorhandensein einer leistungsfähigen Trocknungsanlage kann ein solcher Zuckerrübenanbau nicht stattfinden. Außerdem muß Klarheit darüber herrschen, daß für Zuckerrüben, die lediglich für diese Nutzungsform angebaut werden, nicht das Rübengeld gezahlt werden kann, das eine Zuckerfabrik, die nur einen Teil der Rübenernte auf Futtermittel verarbeitet, erzielt. Wenn man jedoch bedenkt, daß für den Rübenbau günstige Verhältnisse in solchen Gebieten vorhanden sind, in denen sich eine Zuckerfabrik nicht befindet, aber ein starker Verbrauch von kohlehydratreichen Futtermitteln vorkommt, so muß in diesen Gebieten erwogen werden, auch lediglich für die Verwendung der Trockenerzeugnisse in der eigenen Wirtschaft Trocknungsanlagen zu errichten und Rüben hierfür anzubauen. **Gerade für solche Trocknungsanlagen gibt der Reichsnährstand Zuschüsse bis zu 50 Prozent der Errichtungskosten,** wenn ein möglichst großer Kreis von Landwirten die Anlage für die Erhaltung seiner Zuckerrübenerzeugnisse verwenden kann. Aber auch ohne das Vorhandensein von Trocknungsanlagen kann der Anbau von Zuckerrüben anstelle anderer Hackfrüchte vorgenommen werden, wenn er in einem Umfang erfolgt, der gewährleistet, daß die frischen Rüben bis spätestens Ende Januar verfüttert werden. In erster Linie kommen Pferde und Schweine für diese Verfütterung in Frage, aber auch die Wiederkäuer, insbesondere bei der Mast, nutzen dieses Futter wirtschaftlich aus. Bei allen Wirtschaftsberatungsstellen können die einschlägigen Futtervorschriften erfragt werden.

Es darf jedoch nicht verkannt werden, daß nicht ohne weiteres eine Umstellung des Futterrübenanbaus auf Zuckerrübenanbau möglich ist. Einmal verlangt die Zuckerrübe zweifellos bestimmte Witterungsvoraussetzungen, insbesondere eine gewisse Beschränkung der Niederschlagsmenge, desgleichen gedeiht sie schlecht auf feuchten oder stark verdichteten Böden, ebensowenig jedoch auf leichtem Sand. Sie verlangt einen humosen, bindigeren Boden mit geregelten Grundwasserverhältnissen, der sich in guter Kultur und in geordnetem Düngungszustand befindet. Tiefe Bodenbearbeitung ist notwendig, da die Wurzeln auf der Pflugsohle zur Verzweigung neigen. **Die Bestellungs- und Pflegearbeiten** sind den Be-

dürfnissen der Futterrübe ähnlich, die Zuckerrübe kann jedoch keinesfalls gepflanzt werden, sondern muß gedrillt und sorgfältigt vereinzelt werden.

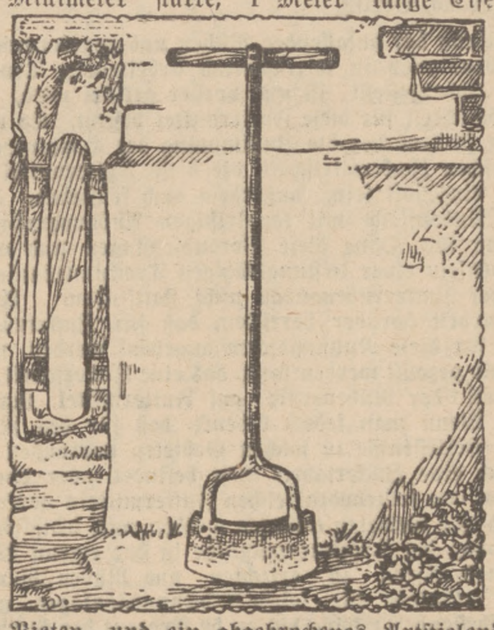
Größere Schwierigkeiten verursacht zweifellos die Ernte. Die Zuckerrübe haftet nicht leicht im Boden, sondern über drei Viertel der Rübe sitzt fest im Boden und muß mit Kraftanwendung entfernt werden. Außerdem ist der Blattanfall, der besonders das wertvolle Eiweißfutter liefert, wesentlich größer und erfordert einen erheblichen Arbeitsaufwand. **Aus zahlreichen Untersuchungen konnte festgestellt werden, daß gegenüber Futterrüben ein um 70 Prozent größerer Aufwand an Gespannarbeit und etwa 50 Prozent größerer Aufwand an Handarbeit je Flächeninhalt erforderlich ist.** Gerade dieser Punkt darf nicht übersehen werden, da andernfalls alle Dispositionen der Herbstbestellung gefährdet sein können. Ferner sind die Erntearbeiten nur dann ordnungsgemäß durchzuführen, wenn die erforderlichen Geräte vorhanden sind und die notwendigen Handgriffe gekonnt werden. Für alle Neulinge ist es daher empfehlenswert, von vornherein das Pommritzer Ernteverfahren anzuwenden und an den hierfür stattfindenden Lehrgängen teilzunehmen. Außerdem erfordert auch die Zuckerrübe eine gewisse Mehrarbeit vor der Verfütterung. Der Rübenkörper darf nur gewaschen und in frisch zerkleinertem Zustand verfüttert werden. Auch das Rübenblatt muß vor der Verfütterung, aber auch vor beabsichtigter Einbringung in einen Gärfutterbehälter, zumindest durch Ausschütteln, besser durch Waschen vom anhaftenden Schmutz befreit werden, weil dieser den Futterwert erheblich beeinträchtigt. Wenn also der Zuckerrübenanbau auf Kosten des Futterrübenanbaus in neuen Anbaugebieten seinen Einzug halten soll, was im allgemeinen wirtschaftlichen Interesse durchaus empfohlen wird, müssen sich die Betriebsleiter vorher genau überlegen, welche Voraussetzungen hierfür geschaffen werden müssen und in welchem Umfang unter Berücksichtigung der Vorratshaltung von Futtermitteln der Anbau stattfinden kann.

Landwirtschaftliches.

Alte Häckselmesser als Rübenblatt- oder Mistmesser.

Im Rahmen des Vierjahresplans wird immer wieder darauf hingewiesen, alles restlos zu verwerten und Altmaterial nicht umkommen zu lassen.

Deshalb möchte ich auf die Verwendung alter Häckselmesser als Rübenblatt- oder Mistspaten hinweisen. Man läßt ihn auf folgende Weise vom Dorfschmied herstellen: Dieser benötigt hierzu außer einem alten Häckselmesser eine 30 Millimeter starke, 1 Meter lange Eisenstange,



4 starke Nieten und ein abgebrochenes Axtstielende von mindestens 35 Zentimetern Länge. Die Breite der Schneide richtet sich nach den Verhältnissen. Benutzt man den Spaten nur zum Abschneiden von Rübenblättern, kann die Schneide bis 50 Zentimeter breit sein, zum Schneiden von Mist (Stapelmist) darf sie jedoch höchstens 30 Zentimeter breit sein, da man sonst zu viel Druck benötigt, um den Mist zu durchschneiden.

Die Herstellung ist aus dem Bilde zu ersehen. Nur möchte ich noch darauf hinweisen, daß man die beiden winkligen Eisenarme am unteren Ende so stark absetzt, daß der Rücken des Häckselmessers vollständig versenkt wird, sonst geht das Herausziehen des Spatens aus dem Mist zu schwer.

Bauer **Herm. Löhr**, Atzum.

Obst- und Gartenbau.

Die Blattfallkrankheit der Beerensträucher.

An Beerensträuchern, weit mehr noch an Johannisbeeren als an Stachelbeeren, tritt öfters die Blattfallkrankheit auf, die ein recht unangenehmer Gast ist und sich durch vorzeitiges Absterben der Blätter bemerkbar macht. Diese Krankheit wird durch einen Pilz verursacht, der sich an den Blättern festsetzt. Sein Auftreten ist zunächst daran zu erkennen, daß an den Blättern braune Flecken sichtbar werden. Später sieht man auf den Oberseiten der Blätter auch Pilzsporen. Es kommt vor, daß schon zu der Zeit, da die Früchte zu reifen beginnen, die Sträucher den größten Teil ihres Blattwerks verloren haben. Dies hat auch zur Folge, daß die noch reif werdenden Beeren kleiner, unansehnlicher, saftloser werden und einen geringeren Gehalt an Zucker haben. Nach den bisherigen Beobachtungen werden die rotfrüchtigen Stachelbeeren mehr von der Blattfallkrankheit angegriffen, als die hellfrüchtigen, die früher austreibenden Johannisbeeren mehr als die später austreibenden. Wie es scheint, begünstigen unzureichende Düngung, Bewässerung und zu dichte Anpflanzung besonders das Entstehen und die Ausbreitung der Krankheit.

Lassen sich die ersten Anzeichen feststellen, oder will man überhaupt dem Auftreten vorbeugen, weil die Krankheit vielleicht schon in der Nachbarschaft aufgetreten ist, so ist zu raten, etwa Anfang Mai eine Spritzung mit einer zweiprozentigen Lösung von Kupferkalkbrühe vorzunehmen. Diese Spritzung muß dann nach ein bis zwei Wochen wiederholt werden. Mindestens zwei Wochen vor der Abnahme der Beeren darf jedoch nicht mehr mit Kupferkalkbrühe gespritzt werden. Dagegen ist eine Spritzung nach Abnahme der Früchte vorzunehmen. Da der Pilz an den abgefallenen Blättern sitzt und, wenn diese nicht vernichtet werden, auch dort überwintert, muß für deren Beseitigung gesorgt werden.

Albin Michel.

Technik des Spritzens.

Im Kampf gegen das große Heer der Obst- und Gemüseschädlinge kommt den Spritzmitteln eine erhöhte Bedeutung zu. Der Erfolg des Spritzens hängt von der Güte des verwendeten Fabrikats, von dem rechten Zeitpunkt des Spritzens, der richtigen Zusammensetzung der Lösung und von der Ausführung des Spritzens selbst ab. Der Obstzüchter bevorzugt die von der Biologischen Reichsanstalt anerkannten Fabrikate. Die Lösung darf weder zu stark, noch zu schwach sein; im ersten Fall treen leicht Verbrennungserscheinungen an Laub und Früchten auf, im letzteren Fall bleibt die Lösung mehr oder weniger unwirksam. Die Stärke der Lösung wird immer in Prozenten angegeben, und ihre Herstellung ist bei flüssigen Präparaten leicht. Heißt es z. B., das flüssige Fabrikat soll zweiprozentig angewendet werden, so nimmt man auf 100 Liter Wasser zwei Liter des betreffenden Fabrikats.

Etwas mehr Überlegung erfordert die Zubereitung der Lösung mit einem bestimmten prozentualen Gehalt, wenn das zu verwendende Fabrikat nicht flüssig, sondern pulverförmig ist. In diesem Fall ist folgendes in Rechnung zu ziehen: Wir wissen, daß 1 Liter Wasser 1 Kg. oder 1000 Gramm wiegt. Soll nun z. B. eine einprozentige Lösung angesetzt werden, so heißt das nichts anderes, als den hundertsten Teil des pulverförmigen Mittels im Verhältnis zum Gewicht eines Liters Wasser zu nehmen: 1000 g : 100 = 10 g. So oft ich also einen Liter Lösung habe, muß ich jedesmal 10 g des pulverförmigen Mittels nehmen, bei 10 Litern Lösung also 10 × 10 g = 100 g, bei 20 Litern Lösung 200 g usw. Soll die Lösung zweiprozenig sein, so

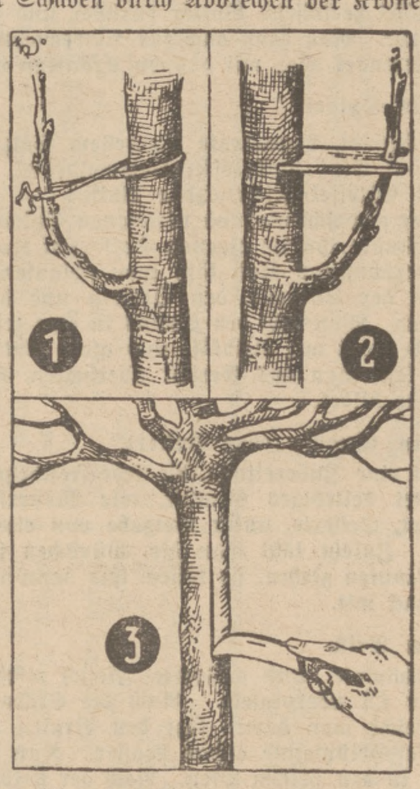
nehme ich das Doppelte dieser Menge. bei einhalbprozentiger (0,5prozentiger) Lösung bloß die Hälfte usw. Die Stärke der Lösungen ist in den Gebrauchsanweisungen angegeben; sie ist in keinem Fall zu erhöhen. Beim Ansetzen dieser Lösungen ist besonders darauf zu achten, daß die abgewogene pulverförmige Masse zunächst nur mit soviel Wasser angerührt wird, daß auch die kleinsten Klümpchen aufgelöst werden. Unter fortwährendem Umrühren wird dann das weitere Wasser zugegossen, die Lösung aber vor ihrer Verwendung noch zweckmäßig durch ein engmaschiges Sieb geleitet, um dem Verstopfen der Spritzdüsen vorzubeugen.

Weder bei Frostwetter, noch bei Regenwetter oder starkem Sonnenschein soll gespritzt werden. Jedesmal ist die Spritzung so auszuführen, daß der ganze Baum bzw. die behandelten Kulturpflanzen von der ganzen Spritzflüssigkeit getroffen werden. Unterkulturen sind namentlich bei Verwendung arsenhaltiger Spritzmittel gut abzudecken.

Noch ein Wink: beim Spritzen nie gegen den Wind spritzen. Herpers.

Hilfsmittel zum gleichmäßigen Kronenaufbau unserer Obstbäume.

Der Kronenaufbau unserer Obstbäume wird nicht allein durch einen sachgemäßen Kronenschnitt gefördert, sondern hierzu kommen noch weitere Hilfsmittel. So werden zu weit abstehende Kronenzweige durch das Anziehen mit Bindfäden in die richtige Lage gebracht (Abb. 1). Andererseits werden solche Kronenzweige, die zu steil nach oben wachsen, durch Spreizhölzer, die man sich vorher mit dem Messer zurechtschneidet, in die rechte Lage abgespreizt (Abb. 2). Ist aber die junge Obstbaumkrone im Verhältnis zum Stamm zu stark, so kann bei schweren Stürmen leicht großer Schaden durch Abbrechen der Krone oder Um-



brechen des zu schwachen Stammes entstehen. Zur Abhilfe werden die jungen Obstbäumchen geschröpft. Das ist eine einfache Sache. Man durchschneidet die Rinde des Baumstammes mit einem senkrechten Schnitt, den man an der Nordseite von oben bis unten am Baumstamm entlang ausführt (Abb. 3). Hierbei muß man jedoch (ganz besonders beim Steinobst) vorsichtig sein und darf mit diesem Schnitt nur eben die Rinde durchschneiden, also auf keinen Fall tiefer gehen, sonst entsteht Harzfluß. Durch dieses Schröpfen dehnt sich die Rinde des jungen Baumes aus. An der geschröpften Stelle aber bildet sich eine neue Rinde, und der Baumstamm wird hierdurch kräftiger.

Gartenmeister Karl Erwig.

*

Frühe Gurken im Garten.

Die kommenden Monate, etwa bis zum Juni, sind sehr gemüsearm. Ein Frühgemüse ist dann eine gute Hilfe. Wer wenigstens einen Frühgemüsekasten oder ein Mistbeet hat, dem wäre wohl geholfen. Ist nun aber die Anschaffung wirklich so kostspielig, wie das sehr viele Kleingärtner sich einbilden? Eigentlich sind es nur die Fenster, die gekauft werden müssen. Als Ummauerung ist die Erde der beste Holz- und Zementersatz, vorausgesetzt, daß die Erde lehmig oder tonig ist. Die Erdwälle werden 30—40 Zentimeter in der Breite und Länge des Fensters aufgeworfen. Die Fenster müssen einen Neigungswinkel nach Süden von 7 Zentimetern haben. Auf die Wälle werden schmale Holzleisten gelegt, um eine direkte Berührung der Fenster mit der Erde zu verhindern. Die Erde innerhalb der Wälle gräbt man mit Komposterde um, während bei stark lehmigem oder gar tonigem Boden mehr oder weniger viel Sand und Torfmull zugeführt werden muß. Die Fenster müssen nachts stets dicht mit Strohmatten abgedeckt und, wenn nötig, außerdem sogar noch mit strohigem Stalldünger belegt werden. Auch die nähere Umgebung, besonders die Böschungen, sind mit Stalldünger sehr stark abzudecken.

Bei der Aussaat der Gurken muß sehr vorsichtig zu Werke gegangen werden; denn sie sind sehr empfindlich. Erst bei mindestens 10 Grad Wärme kann die Keimung erfolgen, und jeder kleinste Frost tötet die Pflanzen. Übrigens kann man auch ganz gut ohne Mistbeete eine frühe Gurkenernte erzielen. Ich habe folgendes ausgedacht und mit Erfolg ausprobiert. Ich nahm Eierschalen und füllte in jede Hälfte leichte Erde, legte je drei Kerne hinein und stellte diese „Blumentöpfe" in Bücklingskästen. Die nötige Wärme zum Keimen ist ja leicht herzustellen. Sobald nun die Keimblätter der Gurken gut entfaltet sind, kann man sie bei gutem Wetter zur allmählichen Abhärtung ins Freie bringen. Natürlich muß darauf geachtet werden, daß bei Frostgefahr die Kiste wieder unter Dach und Fach kommt.

Die Gurken verlangen warme, sonnige und geschützte Lage, sehr guten kräftigen Boden und sehr starke Düngung. Bei der Pflanzung werden die Pflänzchen bis an die Keimblätter in die Erde eingepflanzt und dürfen ja nicht fest gepflanzt oder angedrückt werden, da die Wurzeln bei der Verpflanzung leicht abbrechen und die Gurken schwerer anwachsen oder mindestens im Wachstum und im Ertrag stark zurückbleiben. Auch ist ein sofortiges Gießen nach dem Pflanzen zu vermeiden. Nach meinen Erfahrungen ist die beste Pflanzzeit abends vor dem Regen. Zweckmäßig ist es, mit dem Auspflanzen bis nach den Eisheiligen (nach dem 15. Mai) zu warten.

Auf schlechtem Boden ließ ich immer mit einer Handkelle eine kleine Grube machen und diese mit Komposterde füllen. Beim Pflanzen sollen die Keimblätter fast den Boden berühren. Wir pflanzen die Gurkenpflanzen in etwa 6 Zentimeter tiefe Mulden, um die zarten Blätter vor rauhen Winden zu schützen.

Für frühe Gurken eignen sich besonders die Traubengurken, denn sie beginnen frühzeitig zu tragen. Diese Sorte wird durch frühzeitiges Pflücken im Sommer außerordentlich zum Tragen angeregt. Ich habe Traubengurken von 8 Zentimetern Länge und 4 Zentimetern Stärke geerntet und bemerkt, daß sie härter als andere Sorten sind. Außerdem dürfte allgemein bekannt sein, daß die Traubengurken in ungünstigen Jahren meist die einzigsten Sorten sind, die einen nennenswerten Ertrag bringen. Selbstverständlich vertragen die Traubengurken keinen Schnitt, und das übliche Beschneiden der Ranken ist bei diesen Sorten unbedingt zu vermeiden.

Daß einwandfreies Saatgut die Grundbedingung für eine frühe und gute Ernte ist, bedarf wohl kaum der Erwähnung. Um ganz sicher zu gehen, ziehen sich viele Gärtner ihren Samen selbst. Ein kräftiger Samen kann sich nur dann entwickeln, wenn der Samenpflanze nur 4—5 Fruchtansätze belassen werden. Nach der Reife und Nachreife und nach dem Ausbrechen werden Fruchtfleisch und Kerne im Wasser abgeschleimt. Obenauf schwimmende Kerne sind als Samen ungeeignet.

Viehzucht.

Die Schnüffelkrankheit bei Schweinen.

Bei Absatzferkeln macht sich des öfteren eine Krankheit bemerkbar, die man als Schnüffelkrankheit bezeichnet. Die erkrankten Tiere fangen an zu niesen und scheuern sich mit der Nase an allen Stallgegenständen. Sehr häufig kommt es zu Nasenbluten. Später verbiegt sich die Nase nach oben und nach der Seite, so daß die Nasenwege sich verstopfen und die Atmung erschwert wird. Die Tiere geben dann schnaufende und schnüffelnde Atemgeräusche von sich. Durch das Niesen und den starken Nasenausfluß leiden die Tiere sehr, sie können nicht richtig fressen und bleiben in der Entwicklung zurück. Viele Tiere gehen an schweren Vereiterungen der Nasenhöhle und Lungenentzündungen ein.

Die Schnüffelkrankheit ist erblich bedingt und gelangt häufig durch Zukauf von Zuchtebern in die Bestände. Die einzig richtige Bekämpfung ist daher, Tiere, die schnüffelkranke Nachkommen haben, auszumerzen.

Geflügelzucht.

Sonnenblumenkerne als Geflügelfutter.

Sonnenblumenkerne sind ein wertvolles Futter für das Geflügel. Es wird gern genommen und hat auch sonstige beachtenswerte Eigenschaften. Durch die Verfütterung von Sonnenblumenkernen wird nicht nur die Legetätigkeit, sondern auch der ganze Gesundheitszustand in günstiger Weise beeinflußt, außerdem haben die Tiere, die während der Mauser damit gefüttert werden, unter dem Wechsel ihres Federkleides nur wenig zu leiden und die Neubefiederung vollzieht sich verhältnismäßig rasch.

Aus all diesen Gründen kann ich jedem Geflügelzüchter den Rat geben, Sonnenblumen, und zwar die großblumige Sorte, anzubauen. Ein Plätzchen hierfür findet sich bestimmt überall vor, sei es enlang des Zaunes, am Rand der Kartoffelfläche oder in einer sonnigen Ecke des Hofes. Die Kerne werden in Abständen von 70 bis 75 Zentimetern in die Erde gesteckt. Außer einer guten Düngung und reichlicher Bewässerung in trockenen Sommern brauchen die Sonnenblumen nichts weiter, sie wachsen gewissermaßen ohne unser Zutun heran und liefern dann im Herbst ein wertvolles Futter für unsere Hühner. Die Aufbewahrung der Teller erfolgt am besten auf dem Hausboden, und zwar an einem Draht hängend, damit nicht etwa andere Liebhaber die Kerne ausfressen. —r.

Für Haus und Herd.

Suppe von Frühlingskräutern.

Man nimmt die Blättchen von den allerersten Frühlingskräutern, wie Kerbel, Brennesselspitzen, Löwenzahn usw., auch Wegerich, Schafgarbe und Petersilie und wiegt sie. Dann bereitet man von 50 Gramm Fett und 2 Löfeln Mehl eine helle Einbrenne, gibt die Kräuter dazu, füllt mit 1 Liter Wasser auf, salzt und kocht sie ganz weich. Die Suppe wird über einem mit etwas Milch verrührten Eigelb angerichtet.

Hammelbraten im eigenen Fett.

Hammelbraten im eigenen Fett ist weitaus feiner im Geschmack, als wenn man andersartiges Fett zusetzt. Man löst vom Hammelfleisch alles rohe Fett sauber ab und brät es aus. Dann gießt man es durch ein Sieb ab in die Bratpfanne und erhitzt es. Darin brät man das Hammelfleisch wie üblich rasch an und fügt dann nur soviel Wasser bei, als unbedingt nötig ist, um ein Anbrennen zu verhüten. Erst wenn das Fleisch gar ist, wird die Soße mit etwas Butter- oder Sauermilch aufgekocht. Gut schmeckt es, wenn man eine Brotrinde und eine Tomate mitbrät und die Soße dann durch ein Sieb streicht.

Dickmilchpudding.

Die Zutaten sind: 2 Glas saure Milch, 1/4 Pfund Zucker, 14 Blatt Gelatine sowie Vanillezucker oder die Schale einer halben Zitrone. Die Gelatine wird in kochendem Wasser aufgelöst. Die saure Milch wird mit dem Schneebesen glattgeschlagen, dazu kommt die aufgelöste Gelatine, der Zucker sowie die Zitronenschale oder Vanille. Die Masse wird in Glasschalen gegossen, in denen man sie erkalten läßt.

Kalter Sahnenpudding.

Die Zutaten sind: 1/4 Liter Milch, 3 Eier, 1/2 Stange Vanille, 1/4 Liter saure Sahne, 10 Gramm Zucker und 15 Gramm Stärkemehl. Das Stärkemehl wird mit der Milch glatt gerührt, dazu gibt man 3 Eigelb und rührt alles zusammen auf dem Feuer so lange, bis es fast zum Kochen kommt. Die Masse wird bis zum Abkühlen gelegentlich umgerührt, damit sich keine Haut bilden kann. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Sahne mit dem Schneebesen recht steif geschlagen, mit der Creme vermischt und in kleine Glasschalen gefüllt.

Sauerkraut mit Tomaten.

Man schichtet 1 Kg. Sauerkraut mit Scheiben von zwei Äpfeln und 3—4 Tomaten in einen Topf, gibt eine halbe Tasse Wasser zu und läßt auf kleinem Feuer gardünsten. Man kann etwas Kümmel beifügen. Will man das Kraut gebunden zu Tisch bringen, so fügt man kurz vor dem Auftragen ein wenig saure dicke Milch bei.

Überbackenes Gemüse.

Überbackenes Gemüse ist sättigender und reicht weiter als nur in Butter geschwenktes und kann mit ganz geringem Fettzusatz bereitet werden. Den nötigen Nährwert gibt ihm ein Zusatz von Reibkäse. Zum Überbacken eignen sich: Blumenkohl, Kohlrabi, Möhren, Spargel, Schwarzwurzeln, Sellerie.

Man läßt die vorbereiteten Gemüse in wenig Dünstwasser fast garziehen, läßt sie abtropfen und schichtet sie in eine leicht mit Fett ausgestrichene Backform. Aus dem Dünstwasser bereitet man nun mit etwas Milch oder Buttermilch und Mehl eine dickliche Soße (15—20 Gramm Mehl auf 1/4 Liter Flüssigkeit), gießt sie über das Gemüse, bestreut dick mit Reibkäse, gibt ein paar Semmelbrösel und einen Eßlöffel zerlassene Butter darüber und überbäckt zu schöner Farbe. Man kann auch zur Abwechselung die Soße mit Tomatenmark oder mit grünen Kräutern würzen.

Überbackener Spinat.

1 Kg. Spinat, 2 gewiegte Sardellen, Salz, geriebener Ingwer, 1—2 Eier, 3 Eßlöffel Semmelbrösel, 3 Eßlöffel Reibkäse, 1 Eßlöffel geschmolzene Butter.

Den gut gewaschenen und verlesenen Spinat hackt man grob und dünstet ihn im eigenen Saft recht trocken 10 Minuten. Überschüssigen Saft läßt man ablaufen, mischt den Spinat mit der Sardelle, den Bröseln und dem Ei und würzt ihn ab. Man gibt den Spinat in eine leicht gefettete Backform, bestreut mit Reibkäse und gießt Butter darüber. Im Ofen läßt man das Gericht überbacken, bis sich eine schöne Kruste bildet.

Würstchen in Gemüse (ohne Butter).

Es gibt eine Zubereitung, die jede Fettbeigabe erspart. Man dünstet beliebiges Gemüse, wie Mohrrüben, Kohlrabi, Spinat, Sellerie, unter Beigabe von etwas Würfelbrühe gar. Zuletzt läßt man die Würstchen in dem Gemüse 10 Minuten ziehen, sie teilen ihm dann ihren kräftigen Geschmack mit.

Braten vom Grill.

Das gehäutete und geklopfte Fleisch wird leicht mit Butter oder Öl überpinselt. Auch die Stäbe des Grillrostes bestreicht man damit, legt den Braten darauf und gießt in die Grillpfanne etwas Wasser. Nun schiebt man die Pfanne in den heißen Ofen. Nach der halben Bratzeit wird der Braten mit zwei Löffeln gewendet. Mit der Gabel einzustechen ist streng verboten, da sonst der Saft ausfließt und das Fleisch trocken wird. Am Schluß kann man den abgetropften Satz in der Grillpfanne mit etwas Buttermilch zu Soße aufkochen, unbedingt nötig ist aber die Beigabe von Soße zu gegrilltem Fleisch nicht.

Wir entnehmen die vorstehenden Rezepte mit freundlicher Genehmigung des Verlages dem neu erschienenen Heft des Beyer-Verlages „Zeitgemäßer Küchenzettel — sparen, ohne zu entbehren".

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.